



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU UN ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
2 yemek kaşığı tavuk suyu
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Nane

Tavuk etini tencereye alıp haşlayın.
Piştikten sonra bir tabağa alarak soğutun ve suyunu ayırın.
Haşlanan tavuğu didikleyin.
Bir tavada unu kavurun.
Tencereyi ocağa alın. Yağ ve salçayı ekleyip kavurun.
Ardından tavuk suyunu ve etini ekleyin.
Unu da suyla karıştırıp tencereye ekleyin.
Üzerine su, pul biber ve naneyi de ilave edip 10-15 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

